Контрольный Лист Наблюдений / Верификация

Участок «Производство: основное меню»

Пирожки

ККЧ *Работник должен правильно ответить на вопросы данного раздела и продемонстрировать применение каждого принципа на практике.

Качество

☐ **Знает Золотые Стандарты Качества для пирожков:**

- Горячие, свежие
- С хрустящей, мягкой корочкой золотистого цвета
- Цельные и без повреждений

Чистота

☐ **Знает, как обеспечить чистоту на станции:**

- Протирает станцию чистыми продезинфи-цированными полотенцами
- Удаляет частицы пищи из фритюра
- Подметает полы

Культура обслуживания

☐ **Знает, как действовать, чтобы повысить культуру обслуживания:**

- Своевременно пополняет запасы продуктов и упаковки
- Поддерживает запас готовых пирожков в шкафчике на прилавке в соответствии с уровнем спроса

Безопасность пищи

☐ **Знает, как обеспечить безопасность пищи:**

- Поддерживает правильный уровень фритюра в ванночках
- Не использует продукты с истёкшим сроком хранения

Охрана труда

☐ **Знает правила техники безопасности:**

- Знает и выполняет требования инструкций по охране труда
- Поддерживает чистоту полов во избежание падений
- Немедленно вытирает с пола пролитый фритюр
- Носит обувь на нескользкой подошве

ПРОЦЕДУРЫ *Работник должен правильно выполнить все рабочие процедуры на станции.

ПЕРЕД РАБОТОЙ

☐ **Безопасность** Вымойте руки.

☐ Проверьте наличие запаса продуктов и упаковки.

ПРОВЕРЬТЕ ШКАФЧИК

☐ Следите за тем, чтобы шкафчик для хранения пирожков всегда был чистым и в рабочем состоянии.

ЗАГРУЗИТЕ

☐ Загрузите пирожки в корзинку, расположив её вдали от ванночки с фритюром.

☐ **Качество** Используйте только цельные и полностью замороженные пирожки.

ОПУСТИТЕ КОРЗИНКУ ВО ФРИТЮР

☐ Аккуратно опустите корзинку с пирожками в ванночку с фритюром.

☐ Включите таймер.

☐ Не опускайте две корзинки с пирожками в одну ванночку одновременно!

ДАЙТЕ ФРИТЮРУ СТЕЧЬ

☐ По сигналу таймера достаньте корзинку с пирожками из фритюрницы.

☐ Выключите таймер.

☐ Слейте фритюр с корзинки в течение 5 – 10 секунд.

☐ Поставьте корзинку с пирожками на стол рядом с фритюрницей.

ОХЛАДИТЕ ПИРОЖКИ

☐ Дайте готовым пирожкам остыть в течение 20 минут.

☐ Подготовьте коробочки для упаковки пирожков.

Качество, Безопасность Охлаждение пирожков в течение 20 минут гарантирует, что они будут упакованы при правильной температуре для сохранения качества продукта.

УПАКУЙТЕ

☐ Вымойте руки.

☐ Укажите время хранения пирожка на язычке упаковки – 90 минут.

☐ Упакуйте пирожки в заранее приготовленные коробочки и закройте их.

ПОМЕСТИТЕ В ШКАФЧИК

☐ Отнесите пирожки в шкафчик на прилавке.

☐ Соблюдайте принцип ротации («Первый пришёл – первый ушёл»).

УБОРКА

☐ Протрите станцию чистым продезинфицированным полотенцем.

☐ Поддерживайте чистоту и порядок на станции, следите за чистотой пола. Это снижает риск поскользнуться и упасть.

Подписи

Работник: _____ Работник: _____

Инструктор: _____ Инструктор: _____

Дата: _____ Менеджер: _____

Тип оценки: ☐ **Обучение** ☐ **% КЛН**

_____ **/ 26 x 100% =** _____

(1 пункт = 3,85 балла)

Copyright © McDonald's Corporation, 2015 год. Все права защищены.